



## RIZ CANTONNAIS



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
<b>Yumgo omelette</b>	<b>27</b>	<b>13,5</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	146	73,0
Huile (pour hydrater la poudre)	27	13,5
<b>Sous-Total</b>	<b>200</b>	<b>100,0</b>
Riz	350	
Petits pois surgelés	150	
Lardon végétal	150	
Sel	5	
Coriande fraîche	3 brins	
Oignon	1 pièce	
Ciboulette	3 brins	
<b>Total</b>	<b>855</b>	



## PROCESSUS

- Mélanger Yumgo omelette, l'huile et l'eau et mixer (mixeur plongeant, blender ou autre ...).
- Verser la préparation dans une sauteuse huilée à feu vif.
- Mélanger en continu jusqu'à épaississement puis réduire le feu, et assaisonner.
- Poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes en continuant de mélanger.
- Réserver.



## RIZ CANTONNAIS



### PROCESSUS

- Cuire le riz.
- Effeuille et hacher la coriandre et la ciboulette.
- Eplucher l'oignon et l'émincer en fines lamelles.
- Dans un wok, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile, puis les petits pois et réserver
- Dans le même wok, cuire les lardons avec un peu d'huile.
- Ajouter le riz et cuire à feu vif 5 min.
- Ajouter ensuite les petits pois et les oignons, laisser chauffer durant 1 min. Ajouter le yumgo brouillé et laisser chauffer de nouveau durant 1 min. Mélanger, puis ajouter enfin la ciboule et la coriandre fraîche.
- Disposer le riz cantonnais dans un bol et décorer avec un peu de coriandre fraîche.



## RIZ CANTONNAIS



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
<b>Yumgo omelet</b>	<b>27</b>	<b>13,5</b>
Water (to hydrate the powder)	146	73,0
Oil (to hydrate the powder)	27	13,5
<b>Sous-Total</b>	<b>200</b>	<b>100,0</b>
Rice	350	
Frozen peas	150	
Vegetable bacon	150	
Salt	5	
Fresh coriander	3 sprigs	
Onion	1 piece	
Chives	3 sprigs	
<b>Total</b>	<b>855</b>	



## PROCESSUS

- Combine the Yumgo omelet, oil, and water and blend with an immersion blender.
- Pour the mixture into an oiled skillet over high heat.
- Stir continuously until thickened, then reduce heat and season.
- Continue cooking for 1 to 2 minutes, stirring constantly to break up the mixture into small pieces. Set aside.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)



## RIZ CANTONNAIS



### PROCESSUS

- Cook the rice.
- Pick the coriander and chives.
- Peel and thinly slice the onion.
- In a wok, sauté the onion in a little oil, then add the peas and set aside.
- In the same wok, cook the bacon in a little oil.
- Add the rice and cook over high heat for 5 minutes.
- Then add the peas and onions, and heat for 1 minute. Add the scrambled yumgo and heat for another minute. Stir, then add the chopped chives and fresh coriander.
- Place the fried rice in a bowl and garnish with fresh coriander.

*For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)*

*Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)*